RANCILIO

coffeeing the World

CLASSE 9

ENGLISH ESPAÑOL PORTUGUÊS

9

TECHNOLOGICAL DESIGN
DISEÑO TECNOLÓGICO
DESIGN TECNOLÓGICO

ENGLISH

Classe 9 is a perfect combination of stylish design and technological excellence. This product has been created using Rancilio LAB's most innovative technology, and has set a new benchmark for style.
The result of this commitment to design is a machine with extreme functional elegance.
The advanced version is equipped with USB technology for fast, precise management of the main machine settings. For simplified use, the semi-automatic 9 S version is also available, ensuring superb performance and top quality espresso. The range is completed by the TALL version, for beverages served in large cups/glasses.

ESPAÑOL

La Classe 9 se presenta como la síntesis perfecta entre un diseño elegante y la máxima expresión tecnológica. Este producto ha sido creado con la tecnología más innovadora del Rancilio LAB, con unas características estilísticas de alto nivel. El resultado del empeño puesto en este proyecto es una máquina con un marcado funcionalismo estético. La versión más evolucionada está equipada con la tecnología USB para una gestión rápida y precisa de los principales ajustes de la máquina. Para un uso simplificado está a disposición la versión 9 S semiautomática que garantiza un gran rendimiento y calidad del espresso. La gama la completa la versión TALL, ideada para satisfacer la necesidad de utilizar vasos altos.

PORTUGUÊS

A Classe 9 apresenta-se como uma síntese perfeita de design elegante e a máxima expressão tecnológica. Este produto foi criado com a mais inovadora tecnologia da Rancilio LAB, elevando-o a um novo nível formal de pesquisa estilística. O resultado destes esforços projetuais é uma máquina com um forte funcionalismo estético. A versão mais evoluída está equipada com tecnologia USB para uma rápida e precisa gestão das principais configurações da máquina. Para uma utilização mais simples está disponível a versão 9 S semiautomática, que garante um grande desempenho e uma excelente qualidade do expresso. A gama é completada com a versão TALL, nascida para satisfazer as exigências de utilização de copos altos.

SCULPTED BY LIGHT

ESCULPIDA POR LA LUZ

ESCULPIDAS COM LUZ

The steel sides of Classe 9 are marked by a blade of light that runs along the front edge.
The reflections and glare on the steel create an atmosphere of great effect, making this a certain eye-catcher in every type of location.

Los lados de acero de la Classe 9 están marcados por una hoja de luz que recorre el perfil anterior.
Las reflexiones y resplandores sobre el acero crean una atmósfera de grandes efectos, convirtiendo esta máquina en la protagonista segura en todo tipo de local.

Os lados em aço da Classe 9 estão assinalados com um feixe de luz que percorre o perfil dianteiro.
Os reflexos e os brilhos no aço criam uma atmosfera de grande efeito, tornando seguramente esta máquina uma protagonista em qualquer tipo de sítio.

FORM AND MATTER
FORMA Y MATERIA
FORMA E MATÉRIA

The combination of materials used to build Classe 9 provides a beautiful sense of balance.
The upper control panel is made from a new, sturdy scratchproof polymer that frames the controls, and makes them seem to float over the machine housing.
The base and side covers in steel and satinised aluminium are modelled with great attention to detail and ergonomics.
Form and function inextricably come together to bring a result of the utmost quality.

La combinación de los materiales proporciona un gran equilibrio sugestivo en la nueva Classe 9.
El panel de mandos superior está hecho de un nuevo y sólido polímero antirayas que enmarca el panel dándole un aspecto como si flotara con respecto al cuerpo de la máquina. La base y las cubiertas laterales en acero y aluminio satinado son modeladas con gran esmero por los detalles y el esmero en cuanto a la ergonomía.
Forma y función están unidas indisolublemente dando un resultado cualitativo máximo.

A união dos materiais encontra na nova Classe 9 um equilíbrio muito sugestivo. O painel de comandos superior é fabricado num novo e robusto polímero anti-riscos que emoldura as teclas, criando um efeito flutuante em relação ao corpo da máquina. A base e as coberturas laterais em aço e alumínio acetinado são modeladas com grande cuidado pelo detalhe e dando muita atenção à ergonomia. Forma e função são indissoluvelmente unidas para obter um resultado com o máximo de qualidade.

SOFT TOUCH AND FUNCTIONAL LEDS
SOFT TOUCH Y LED FUNCIONALES
SOFT TOUCH E LED FUNCIONAIS

The excellent ergonomics of Classe 9 are perfectly reflected in the innovative Soft Touch control panel with quick-response buttons and 3-colour operating lights that indicate that the various functions are running. The size of the buttons and clear graphics assist baristas in their daily activities, simplifying and easing their workload.

La ergonomía de la Classe 9 se expresa en el innovador panel de mandos Soft Touch con botones de reacción rápida y luces funcionales de 3 colores que señalan las diversas actividades en curso.
El tamaño de los botones y el diagrama inmediato acompañan al barista en sus actividades cotidianas, simplificando y aligerando el trabajo.

A ergonomia da Classe 9 exprime-se no inovador painel de comandos Soft Touch com teclas de reação rápida e luzes de funcionamento de 3 cores que indicam as várias atividades em curso.
A amplitude das teclas e o grafismo instintivo acompanham o empregado nas suas atividades diárias, simplificando e aligeirando a carga de trabalho.

TECHNOLOGICAL STEAM
VAPOR TECNOLÓGICO
VAPOR TECNOLÓGICO

The new C-Lever steam valve with a special control knob and ergonomic design is complete with open-stay and open-close functions. Ease of use for optimum steam system performance.

La nueva llave de vapor C-Lever está dotada de un botón de mando especial con un diseño ergonómico y funciones open-stay y open-close. De uso fácil para rendimientos máximos del sistema de vapor.

A nova torneira de vapor C-Lever dispõe de um manípulo especial de comando com design ergonómico e função open-stay e open-close. Simplicidade de utilização o máximo de desempenho do sistema de vapor.

A PERFECT BREW
LA INFUSIÓN PERFECTA
INFUSÃO PERFEITA

Class 9 is equipped with the innovative 4-TEA system to manage the water temperature for teas and herbal infusions. Developed by Rancilio LAB, this feature provides 2 different temperatures and programmable doses. The choice of water temperature helps bring out the best of various types of tea and infusions.

La Classe 9 está dotada del innovador sistema 4-TEA para regular la temperatura del agua para el té y las infusiones. Desarrollada por el Rancilio LAB, esta función prevé 2 temperaturas diversas y la posibilidad de programar las cantidades. La elección de las temperaturas del agua es ideal para hacer resaltar de la mejor forma las características de los varios tipos de tés e infusiones.

A Classe 9 dispõe de um inovador sistema 4-TEA para gestão da temperatura da água para chá e infusões. Desenvolvida pelo Rancilio LAB, esta função prevê duas temperaturas diferentes e a possibilidade de programar as doses. A escolha da temperatura da água é ideal para exaltar ao máximo as características dos vários tipos de chás e de infusões.

QUALITY IN THE DETAILS

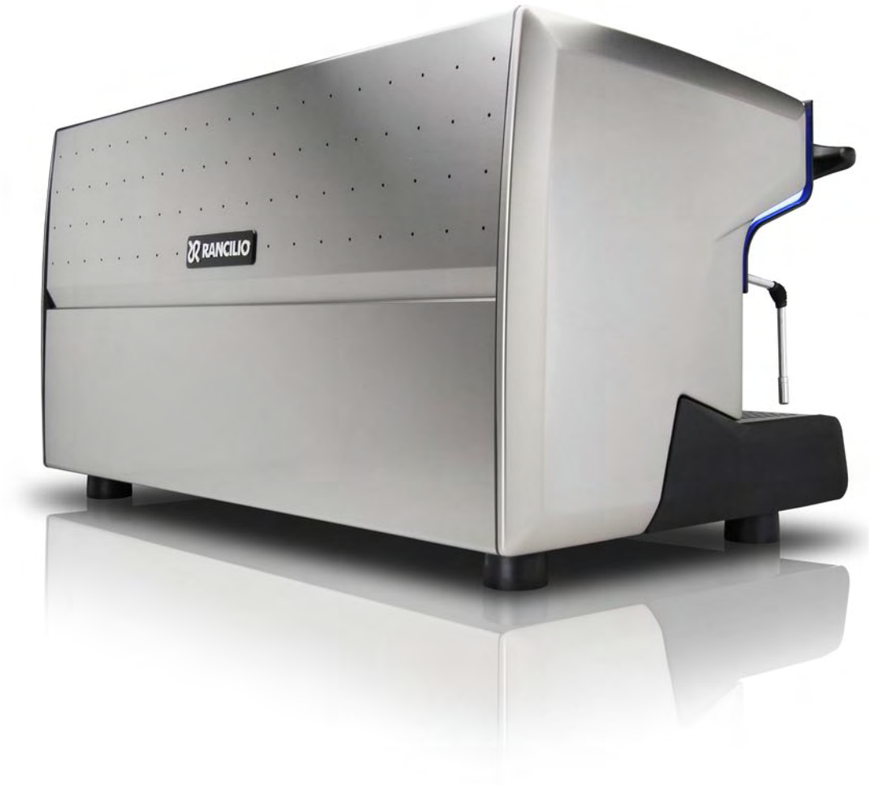
CALIDAD EN LOS DETALLES

QUALIDADE NOS DETALHES

The polymer side bumpers provide strength and ease of use.
The work area is illuminated by an array of directional lights that give the barista greater control over all phases of preparation, and valuable assistance in maintenance and cleaning.

Los carenados laterales a prueba de choques (bumper) de tecnopolímero aseguran la solidez y la facilidad de uso. El área de trabajo está iluminada con una serie de luces orientables que garantizan al barista un control amplio de todas las fases de preparación, y facilitan las de mantenimiento y limpieza.

As paredes laterais para-choques (bumper) em tecnopolímero garantem robustez e conveniência de utilização. A área de trabalho é iluminada por uma série de luzes direcionais que garantem ao empregado um amplo controlo de todas as fases de preparação e uma importante ajuda para os trabalhos de manutenção e limpeza.



INTERNATIONAL
INTERNACIONAL
INTERNACIONAL

Rancilio has designed Classe 9 TALL for all coffee-based beverages that require large cups/glasses.
The work surface is set at a lower level than on the standard model, allowing glasses up to 5.7 inch (14.5 cm) in height to be used.
The TALL model can also be used to dispense Italian espresso, thanks to the removable plate that allows cups to be placed the correct distance from the group.

Para todas las bebidas a base de café que requieren vasos altos, Rancilio ha desarrollado la versión Classe 9 TALL. El descenso del nivel de apoyo con respecto a la versión estándar permite colocar vasos de hasta 14,5 cm de altura.
Gracias al nivel de apoyo extraíble, el espresso a la italiana puede prepararse hasta con el modelo Tall. Basta colocar las tazas pequeñas a la distancia adecuada.

Para todas as bebidas à base de café que necessitam de copos altos, a Rancilio desenvolveu a versão Classe 9 TALL. O abaixamento da superfície de apoio em relação à versão standard permite colocar copos de até 14,5 cm de altura.
A superfície amovível permite tirar expressos à italiana também no modelo TALL, colocando as chávenas à distância correta da saída.

9

FEATURES

A standard in the model marked A
de serie en el modelo indicado A
de série no modelo indicado como A

B optional in the model marked B
opcional en el modelo indicado B
opcional no modelo indicado como B

C-LEVER

9USB | 9USB TALL | 9S

(Rancilio Patent) The new steam valve with a special control knob and ergonomic design is complete with open-stay and open-close functions. The valve is operated by rotating the knob just 25°. Turning it upwards, it opens and remains in this position. By turning downwards, the user can regulate steam intensity. When released, the valve closes automatically.

(Rancilio Patent) La nueva llave de vapor está dotada de un botón de mando especial con un diseño ergonómico y funciones open-stay y open-close.
La válvula se acciona haciendo rotar el botón solo 25 grados. Accionándola hacia arriba se abre y permanece activa, girándola hacia abajo el usuario puede regular la intensidad del vapor. Al soltar, la válvula se cierra automáticamente.

(Rancilio Patent) A nova torneira de vapor dispõe de um manípulo especial de comando com design ergonómico e função open-stay e open-close.
A válvula é acionada rodando-se o manípulo apenas 25 graus.
Acionando-a para cima, abre-se e permanece ativa, rodando-se para baixo, é possível regular a intensidade do vapor. Quando é libertada, a válvula fecha automaticamente.

A standard in the model marked A
de serie en el modelo indicado A
de série no modelo indicado como A

B optional in the model marked B
opcional en el modelo indicado B
opcional no modelo indicado como B

iSteam

9USB | 9USBTALL

(Rancilio Patent) The new totally automatic iSteam wand allows milk to be heated and frothed using a mix of steam and air, to obtain a soft and remarkably compact froth. The innovative water system makes it the most powerful steam wand currently on the market.
It has two programme selection buttons: “Cappuccino”, to heat and froth the milk, or “Latte”, to heat the milk only. The smart electronic control system injects air according to the quantity of milk present in the pitcher, giving constant quality time after time.
When the programmed temperature is reached, the iSteam stops automatically. The user can set the final temperature of the drink and the quantity of air to be emulsified for both programmes. The special stainless steel covering is heat-insulated to make it cool to the touch and extremely easy to clean.

(Rancilio Patent) La nueva lanza de vapor iSteam, totalmente automática, permite calentar y montar la leche utilizando una mezcla de vapor y aire para crear una crema blanda y compacta. La innovadora arquitectura hidráulica hace que esta lanza de vapor sea la más potente disponible actualmente en el mercado. Está dotada de dos botones de selección: el programa “Cappuccino”, que calienta y monta la leche, y el “Latte”, solo con la función calentar. La electrónica modula con inteligencia la inyección de aire con relación a la cantidad de leche que está en la jarra, obteniendo siempre una calidad constante del producto. Cuando se alcanza la temperatura programada, iSteam se para automáticamente. El técnico puede establecer para ambos programas la temperatura final de la bebida y la cantidad de aire a emulsionar. La cubierta especial de acero inoxidable está aislada térmicamente haciéndola más segura y sumamente fácil de limpiar.

*(Rancilio Patent) A nova vareta de vapor iSteam, totalmente automática, permite aquecer e levantar o leite utilizando uma mistura de vapor e de ar para criar um creme fofo e compacto. A inovadora arquitetura hidráulica faz desta vareta de vapor a mais potente disponível atualmente no mercado. Dispõe de duas teclas de seleção: o programa “Cappuccino”, que aquece e levanta o leite, e o “Latte”, apenas com função de aquecimento.
O sistema eletrónico adapta com inteligência a injeção de ar à quantidade de leite presente na cafeteira, obtendo sempre uma quantidade constante de produto. Quando a temperatura programada é atingida, o iSteam para no modo automático. O técnico pode introduzir a temperatura final da bebida e a quantidade de ar a emulsionar para ambos os programas. A cobertura especial em aço inoxidável é isolada termicamente, tornando-a mais segura e extremamente fácil de limpar.*

4-TEA

9USB | 9USBTALL

(Rancilio Patent) The hot-water temperature control system for tea and infusions has 2 different temperatures and programmable dosages.
Hot and cold water are mixed electronically to obtain the desired temperature. It stops automatically when the programmed dosage has been reached. Both the temperature and the quantity of water can be programmed for each setting mode using the software, without needing to open the machine.

*(Rancilio Patent) Es el sistema de regulación de la temperatura del agua caliente para té e infusiones. Prevé 2 temperaturas diferentes y cantidades programables. La electrónica mezcla agua fría y agua caliente para obtener la temperatura adecuada para infusiones hechas al gusto de cada uno.
Para automáticamente una vez alcanzada la cantidad programada.
Se puede elegir tanto la temperatura como la cantidad de agua a utilizar para cada selección mediante la interfaz del usuario, sin necesidad de acceder al interior de la máquina.*

*(Rancilio Patent) É o sistema de gestão da temperatura da água quente para chá e infusões: prevê duas temperaturas diferentes e doses programáveis.
O sistema eletrónico mistura a água quente e fria para obter a temperatura certa para infusões personalizadas. Para automaticamente na dose programada. É possível indicar tanto a temperatura como a quantidade de água fornecida para cada seleção através da interface do utilizador, sem necessitar de aceder ao interior da máquina.*

A standard in the model marked A
de serie en el modelo indicado A
de série no modelo indicado como A

B optional in the model marked B
opcional en el modelo indicado B
opcional no modelo indicado como B

youSteam

9S

(Rancilio Patent) The manual youSteam steam wand has two functions: heating and frothing milk. Its ergonomic shape and ease of use ensure consistently high quality foam for a cappuccino fit for a king.
This steam wand provides 2 operating functions: heating alone or heating and frothing the milk at the same time.

(Rancilio Patent) La lanza de vapor manual youSteam posee dos funciones: calentar y montar la leche. Su forma ergonómica y su facilidad de uso garantizan siempre una crema de leche sin igual de altísima calidad, para un capuchino hecho a la perfección. Esta lanza de vapor ofrece dos posibilidades de preparación: la primera tiene la función de calentar, la segunda calienta y monta la leche simultáneamente.

(Rancilio Patent) A vareta de vapor manual youSteam dispõe de duas funções: aquecer e levantar o leite. A sua forma ergonómica e a utilização simples garantem sempre um creme de leite perfeito e de altíssima qualidade, para um cappuccino como ditam as regras. Esta vareta de vapor dispõe de duas possibilidades de tiragem: a primeira tem uma função de aquecimento, enquanto a segunda aquece e simultaneamente levanta o leite.

ABM.07

9USB 9USB TALL

ABM.07 (Advanced Boiler Management) is a specifically designed software developed to improve performance of the machine in conditions of intense use. When simultaneously brewing espresso, dispensing water and steaming milk, ABM.07 switches on the heating element to pre-empt any drops in temperature and ensure constant heating levels.
The new sensors installed in Rancilio machines have made heat control even more precise and immediate.
ABM.07 also allows control of the machine's power absorption, reducing it to 2/3 of the normal value for locations with low power availability.

ABM.07 (Advanced Boiler Management) es un software desarrollado para aumentar el rendimiento de la máquina en condiciones de empleo máximo: en el caso de un empleo simultáneo de las funciones de preparación de café y de los servicios de agua y vapor, el ABM.07 activa el encendido de las resistencias para anticipar eventuales bajadas de temperatura, garantizando la estabilidad térmica. Los nuevos sensores instalados en las máquinas Rancilio han hecho, además, más preciso e inmediato el control térmico. Gracias al ABM.07 también se puede controlar la potencia absorbida por la máquina, reduciéndola hasta 2/3 del valor en caso de espacios en los que se dispone de poca potencia.

ABM.07 (Advanced Boiler Management) é um software desenvolvido para aumentar o desempenho da máquina em condições de utilização extrema: no caso de utilização simultânea das funções de tiragem de café e de água ou vapor, o ABM.07 ativa o acendimento das resistências para antecipar eventuais descidas de temperatura, garantindo a estabilidade térmica. Os novos sensores instalados nas máquinas Rancilio tornaram o controlo térmico ainda mais preciso e imediato. Usando o ABM.07, é também possível controlar a potência absorvida da máquina, reduzindo em até 2/3 o valor no caso de locais com pouca potência disponível.

FEATURES

A standard in the model marked A
de serie en el modelo indicado A
de série no modelo indicado como A

B optional in the model marked B
opcional en el modelo indicado B
opcional no modelo indicado como B

V-FLEX

9USB | 9USBTALL

V-flex is a self-adapting system that harmonises the operating voltage of the machine with voltage variations in the main power supply. This function ensures error-free installation and prevents problems caused by fluctuations in the supply voltage.

V-Flex es un sistema autoadaptable que estabiliza la tensión de trabajo (volt) de la máquina con respecto a las variaciones de tensión de la red. En la fase de instalación, esta función evita errores y previene problemas causados por la inestabilidad de la tensión de red.

O V-Flex é um sistema auto-adaptável que estabiliza a tensão de trabalho (volt) da máquina com as variações de tensão da rede. Na fase de instalação, esta função evita erros e previne problemas causados pela instabilidade da tensão de rede.

EASY FIX

9USB | 9USBTALL

Thanks to the Easy Fix advanced diagnostics system, technical intervention times are reduced to a minimum.

Gracias al sistema de diagnóstico avanzado Easy Fix, los tiempos de intervención técnica se reducen al mínimo.

Graças ao sistema de diagnóstico avançado Easy Fix, os tempos de intervenção técnica são reduzidos ao mínimo.

PLUG & BREW

9USB | 9USBTALL

(Rancilio Patent) The installation of a Rancilio machine is now even easier and faster. Thanks to Plug&Brew, dosages and the main functions of the machine can be programmed immediately. Thanks to this new function, even machines without a display allow you to adjust boiler pressure using the control buttons.

(Rancilio Patent) La instalación de una máquina Rancilio es ahora más simple y rápida todavía. Gracias a Plug&Brew la programación de las cantidades y de las funciones principales de la máquina es inmediata. Esta nueva función permite regular la presión de la caldera mediante el panel de mandos, incluso en las máquinas sin pantalla.

(Rancilio Patent) A instalação de uma máquina Rancilio é agora ainda mais simples e rápida. Graças ao Plug&Brew, a programação das doses e das funções principais da máquina é imediata. Esta nova função permite regular a pressão da caldeira através do painel de comandos, mesmo em máquinas que não disponham de visor.

EASY CLEAN

9USB | 9USBTALL | 9S

Intelligent management of the brewing button provides fully automatic group cleaning. The LED light on the control panel indicates the need for routine maintenance. This function ensures an extraordinary brew quality and reduces daily cleaning times.

La gestión inteligente del botón de preparación permite una operación de limpieza de los grupos totalmente automática. La luz LED en el panel de mandos guía al usuario en las operaciones de mantenimiento usual de la máquina. Con ello se garantiza una extraordinaria calidad de la preparación del café y se reduce el tiempo dedicado a la limpieza diaria.

A gestão inteligente da tecla de tiragem permite um processo de limpeza das saídas totalmente automático. As luzes LED do painel de comandos orientam o utilizador nas operações de manutenção normais da máquina. Esta atividade garante uma extraordinária qualidade de tiragem do café e reduz o tempo diariamente dedicado à limpeza.

FEATURES

A standard in the model marked A
de serie en el modelo indicado A
de série no modelo indicado como A

B optional in the model marked B
opcional en el modelo indicado B
opcional no modelo indicado como B

LED LIGHTS

9USB | 9USBTALL | 9S

The entire work area is lit by a series of energy-efficient white-light LEDs.

El área de trabajo completa está iluminada por una serie de LED con un bajo consumo energético de luz blanca.

Toda a área de trabalho é iluminada por uma série de lâmpadas LED brancas de baixo consumo energético.

SOFT TOUCH

9USB | 9USBTALL | 9S

The excellent ergonomics of Classe 9 are perfectly reflected in the innovative control panel with quick response buttons.
The large buttons and intuitive graphic interface ensure total control of machine functions.

La ergonomía de la Classe 9 llega a su máxima expresión con el innovador panel de mandos con botones de reacción rápida. Los grandes botones y la gráfica intuitiva ofrecen un control pleno de las funciones de la máquina.

A ergonomia da Classe 9 encontra a sua máxima expressão no inovador painel de comandos com teclas de reação rápida. As amplas teclas e o grafismo intuitivo permitem o controlo total das funções da máquina.

ERGO-FILTER HOLDER

9USB | 9USBTALL | 9S

The filter holder is fitted with a new ergonomic handle, designed to ensure the smooth movement of the barista's wrist for maximum user comfort.

El portafiltro está dotado de una nueva asa ergonómica. Ha sido concebida para garantizar el correcto movimiento de la muñeca del barista para un máximo confort de uso.

O porta-filtros dispõe de um novo punho ergonómico. Foi estudado para garantir o correto movimento do pulso do empregado para o máximo de conforto durante a utilização.

GRID SYSTEM

9USB | 9USBTALL | 9S

To make cleaning and maintenance easier, Rancilio has equipped all its products with a revolutionary work surface: the support grids come in a scratchproof polymer and can be removed to allow ease of washing in a dishwasher. Thanks to its efficient liquid collection system, Grid System keeps the work surface clean and protects cups against unsightly marks left by drops of coffee.

Para llevar a cabo las operaciones de limpieza y mantenimiento se ha desarrollado una superficie de trabajo moderna: las rejillas de apoyo son de polímero resistente a las rayaduras y extraíbles, para poder lavarlas cómodamente en un lavaplatos. El Grid System, gracias al eficiente sistema de recogida de líquidos, mantiene la superficie de apoyo limpia, preservándose el agradable aspecto de las tazas sin gotas de café.

Para facilitar as operações de limpeza e de manutenção, foi desenvolvida uma superfície de trabalho evoluída: as grelhas de apoio são em polímero anti-riscos e amovíveis para que possam ser comodamente lavadas na banca. Graças ao eficiente sistema de recolha de líquido, o Grid System mantém a superfície de apoio limpa, preservando as chávenas das imperfeições causadas por gotas de café.

A standard in the model marked A
de serie en el modelo indicado A
de série no modelo indicado como A

B optional in the model marked B
opcional en el modelo indicado B
opcional no modelo indicado como B

CUP WARMER

9USB | 9USB TALL | 9S

Thanks to the electric cup warmer, the cups can be kept at an optimum temperature, which is crucial for a quality espresso.

El calienta tazas eléctrico permite mantener la temperatura óptima de las tazas, característica determinante para un espresso de calidad.

O escaldador elétrico permite manter a temperatura ideal das chávenas, uma característica determinante para um expresso de qualidade.

PODS &CAPS

9USB | 9USB TALL | 9S

All Rancilio coffee machines are designed to be used with an Adaptor Kit (sold separately) for either pods or capsules of various types. This system allows a variety of blends and product types to be used, always ensuring an espresso with a quality aroma.

Todas las máquinas Rancilio pueden utilizar el kit adaptador adecuado para monodosis y cápsulas de diversos tipos, a adquirir por separado como componente adicional. Este sistema permite utilizar diversas mezclas y tipos de producto garantizando siempre un espresso con un aroma de calidad.

Todas as máquinas Rancilio podem utilizar o Kit Adattatore apropriado para pastilhas ou cápsulas de várias tipologias, que podem ser compradas separadamente como componente adicional. Este sistema permite utilizar várias misturas e tipologias de produtos, garantindo sempre um expresso com um aroma de qualidade.

9

VERSIONS
VERSIONES
VERSÕES

Classe **9USB**

Available in 2-, 3- and 4-group versions. Electronic control and automatic dosing.
Disponible en las versiones de 2, 3 y 4 grupos. Control electrónico y dosificación automática.
Disponível na versão com 2, 3 e 4 saídas. Controlo eletrónico e dosagem automática.

Classe **9USB** TALL

Available in 2-, 3- and 4-group versions. Electronic control and automatic dosing.
Disponible en las versiones de 2, 3 y 4 grupos. Control electrónico y dosificación automática.
Disponível na versão com 2, 3 e 4 saídas. Controlo eletrónico e dosagem automática.

Classe **9S**

Available in 2-, 3- and 4-group versions. Semi-automatic control.
Disponible en las versiones de 2, 3 y 4 grupos. Control semiautomático.
Disponível na versão com 2, 3 e 4 saídas. Controlo semiautomático.

9 USB

STANDARD FEATURES | CARACTERÍSTICA ESTÁNDAR | CARACTERÍSTICA STANDARD

C-LEVER
Ergonomic steam control
Mando para vapor ergonómico
Comando ergonômico de vapor

4-TEA
Temperature programming
Programación temperatura
Programação da temperatura

ABM.07
Smart power management
Gestión inteligente de la potencia
Gestão inteligente da potência

EASY FIX
Advanced diagnostics
Diagnóstica avanzada
Diagnóstico avançado

EASY CLEAN
Automatic washing programme
Programa de lavado automático
Programa automático de lavagem

PLUG & BREW
Rapid setting
Regulación rápida
Configuração rápida

V-FLEX
Voltage stabilizer
Estabilizador de tensión
Estabilizador de tensão

LED LIGHTS
Ergonomic lighting
Iluminación ergonómico
Iluminação ergonómico

SOFT TOUCH
Ergonomic control panel
Panel de mandos ergonómico
Painel de comandos ergonómico

ERGO-FILTER HOLDER
Ergonomic filter holder
Portafiltro ergonómico
Porta-filtros ergonómico

GRID SYSTEM
Ergonomic work surface
Superficie de trabajo ergonómica
Superfície de trabalho ergonómica

CUP WARMER
Electric cup warmer
Calentador de tazas electrónico
Aquecedor eletrônico de xícaras

ON DEMAND | A PETICIÓN EN | MEDIANTE PEDIDO

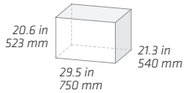
iSteam
Automatic steam wand
Lanza de vapor automática
Lança automática de vapor

PODS &CAPS
Pod and capsule adaptor
Adaptador obleas y cápsulas
Adaptador de sachês e cápsulas

CLASSE 9USB 2GR

240 Espresso cups / hour
Tazas espresso / hora
Xícaras expresso / hora

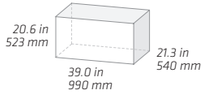
330 Hot water cups / hour
Tazas agua caliente / hora
Xícaras água quente / hora



CLASSE 9USB 3GR

360 Espresso cups / hour
Tazas espresso / hora
Xícaras expresso / hora

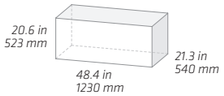
490 Hot water cups / hour
Tazas agua caliente / hora
Xícaras água quente / hora



CLASSE 9USB 4GR

480 Espresso cups / hour
Tazas espresso / hora
Xícaras expresso / hora

660 Hot water cups / hour
Tazas agua caliente / hora
Xícaras água quente / hora



TECHNICAL FEATURES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Classe 9USB

Technical Features

independent heat exchangers

electric heating

built-in volumetric pump

pump pressure gauge

boiler pressure gauge

electronic water level control

electronic boiler pressure control

multifunctional onboard computer with display and USB port

low-voltage brew heads (24 V)

low-voltage dispensing controls (24 V)

LED lights illuminate the work area, functional LED lights on the group button panels, stylish lateral lighting

Standard

1 filter holder for 2 cups per group, 1 filter holder for 1 cup, 2 steam wands, 1 mixed hot water dispenser with two buttons for programmable time-controlled dosing and/or temperature (4-TEA), coffee tamper, measuring scoop and cleaning discs, levelling feet

Optional

iSteam - steam wand with programmable temperature sensor, pod and capsule adaptor

Accessories

DP automatic or manual water softener, MD dosing grinder

Materials

aluminium and stainless steel body

Características Técnicas

intercambiadores de calor independientes

calentamiento eléctrico

bomba volumétrica incorporada

manómetro control presión bomba

manómetro control presión caldera

autonivel electrónico

control electrónico presión caldera

ordenador de bordo múltiple función con visualizador y puerto USB

grupos de distribución con baja tensión de 24 V

teclados de mando de distribución con baja tensión de 24 V

luces LED funcionales en los teclados de los grupos, luces estéticas laterales

En dotación

1 portafiltro para dos cafés para cada grupo, 1 portafiltro para un café, 2 dispensadores de vapor, 1 dispensador de agua caliente, prensacafé, medidor y discos para lavado, pies regulables

Opcionales

iSteam - lanza de vapor con sensor de temperatura programable, adaptador obleas y cápsulas

Accesorios

filtro descalcificador de agua DP, automático o manual, molinillo dosificador MD

Materiales

carrocería de aluminio y acero inoxidable

Características Técnicas

trocadores de calor independentes

aquecimento elétrico

bomba volumétrica incorporada

manômetro de controle da pressão da bomba

manômetro de controle da pressão da caldeira

autonivelamento eletrônico

controle eletrônico de pressão da caldeira

computador de bordo multifuncional com visor e porta USB

conjuntos de distribuição em baixa tensão 24 V

teclados comando de distribuição em baixa tensão 24 V

luzes LED funcionais nos teclados dos conjuntos, luzes estéticas laterais

Dotações

1 porta-filtro para dois cafés para cada saída, 1 porta-filtro para um café, 2 distribuidores de vapor, 1 distribuidor de água quente, calcador de café, medidor e discos para lavagem, pés reguláveis

Opcionais

iSteam - lança de vapor com sensor de temperatura programável, adaptador de sachês e cápsulas

Acessórios

purificador de água DP, automático ou manual, moedor-dosador MD

Materiais

estrutura de alumínio e aço inox

Classe 9USB

2 GROUPS

Dimensions (W×D×H)	Weight
29.5×21.3×20.6 in 750×540×523 mm	145.5 lb 66 kg
Boiler	**Boiler power**
11 l (2.4 gal_{UK})	3,200 W (120 V) - 4,300 W
Voltage	**Frequency**
120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)	50/60 Hz

3 GROUPS

Dimensions (W×D×H)	Weight
39.0×21.3×20.6 in 990×540×523 mm	174.2 lb 79 kg
Boiler	**Boiler power**
16 l (3.5 gal_{UK})	6,000 W
Voltage	**Frequency**
220-240 V / 380-415 V (3N)	50/60 Hz

4 GROUPS

Dimensions (W×D×H)	Weight
48.3×21.3×20.6 in 1230×540×523 mm	211.6 lb 96 kg
Boiler	**Boiler power**
22 l (4.8 gal_{UK})	6,000 W
Voltage	**Frequency**
220-240 V / 380-415 V (3N)	50/60 Hz

2 GRUPOS

Dimensiones (A×P×A)	Peso
750×540×523 mm	66 kg
Caldera	**Potencia calentador**
11 l	3.200 W (120 V) - 4.300 W
Voltaje	**Frecuencia**
120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)	50/60 Hz

3 GRUPOS

Dimensiones (A×P×A)	Peso
990×540×523 mm	79 kg
Caldera	**Potencia calentador**
16 l	6.000 W
Voltaje	**Frecuencia**
220-240 V / 380-415 V (3N)	50/60 Hz

4 GRUPOS

Dimensiones (A×P×A)	Peso
1230×540×523 mm	96 kg
Caldera	**Potencia calentador**
22 l	6.000 W
Voltaje	**Frecuencia**
220-240 V / 380-415 V (3N)	50/60 Hz

2 SAÍDAS

Medidas (A×P×A)	Peso
750×540×523 mm	66 kg
Caldeira	**Potência da caldeira**
11 l	3.200 W (120 V) - 4.300 W
Voltagem	**Freqüência**
120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)	50/60 Hz

3 SAÍDAS

Medidas (A×P×A)	Peso
990×540×523 mm	79 kg
Caldeira	**Potência da caldeira**
16 l	6.000 W
Voltagem	**Freqüência**
220-240 V / 380-415 V (3N)	50/60 Hz

4 SAÍDAS

Medidas (A×P×A)	Peso
1230×540×523 mm	96 kg
Caldeira	**Potência da caldeira**
22 l	6.000 W
Voltagem	**Freqüência**
220-240 V / 380-415 V (3N)	50/60 Hz

9 USB TALL

STANDARD FEATURES | CARACTERÍSTICA ESTÁNDAR | CARACTERÍSTICA STANDARD

C-LEVER
Ergonomic steam control
Mando para vapor ergonómico
Comando ergonômico de vapor

4-TEA
Temperature programming
Programación temperatura
Programação da temperatura

ABM.07
Smart power management
Gestión inteligente de la potencia
Gestão inteligente da potência

EASY FIX
Advanced diagnostics
Diagnóstica avanzada
Diagnóstico avançado

EASY CLEAN
Automatic washing programme
Programa de lavado automático
Programa automático de lavagem

PLUG & BREW
Rapid setting
Regulación rápida
Configuração rápida

V-FLEX
Voltage stabilizer
Estabilizador de tensión
Estabilizador de tensão

LED LIGHTS
Ergonomic lighting
Iluminación ergonómico
Iluminação ergonómico

SOFT TOUCH
Ergonomic control panel
Panel de mandos ergonómico
Painel de comandos ergonómico

ERGO-FILTER HOLDER
Ergonomic filter holder
Portafiltro ergonómico
Porta-filtros ergonómico

GRID SYSTEM
Ergonomic work surface
Superficie de trabajo ergonómica
Superfície de trabalho ergonómica

CUP WARMER
Electric cup warmer
Calentador de tazas electrónico
Aquecedor eletrônico de xícaras

ON DEMAND | A PETICIÓN EN | MEDIANTE PEDIDO

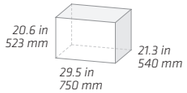
iSteam
Automatic steam wand
Lanza de vapor automática
Lança automática de vapor

PODS &CAPS
Pod and capsule adaptor
Adaptador obleas y cápsulas
Adaptador de sachês e cápsulas

CLASSE 9USB 2GR TALL

240 Espresso cups / hour
Tazas espresso / hora
Xícaras expresso / hora

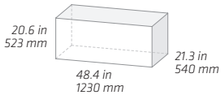
330 Hot water cups / hour
Tazas agua caliente / hora
Xícaras água quente / hora



CLASSE 9USB 4GR TALL

480 Espresso cups / hour
Tazas espresso / hora
Xícaras expresso / hora

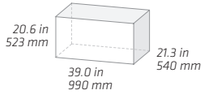
660 Hot water cups / hour
Tazas agua caliente / hora
Xícaras água quente / hora



CLASSE 9USB 3GR TALL

360 Espresso cups / hour
Tazas espresso / hora
Xícaras expresso / hora

490 Hot water cups / hour
Tazas agua caliente / hora
Xícaras água quente / hora



TECHNICAL FEATURES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Classe 9USB TALL

Technical Features

independent heat exchangers

electric heating

built-in volumetric pump

pump pressure gauge

boiler pressure gauge

electronic water level control

electronic boiler pressure control

multifunctional onboard computer with display and USB port

low-voltage brew heads (24 V)

low-voltage dispensing controls (24 V)

LED lights illuminate the work area, functional LED lights on the group button panels, stylish lateral lighting

Standard

1 filter holder for 2 cups per group, 1 filter holder for 1 cup, 2 steam wands, 1 mixed hot water dispenser with two buttons for programmable time-controlled dosing and/or temperature (4-TEA), coffee tamper, measuring scoop and cleaning discs, levelling feet

Optional

iSteam - steam wand with programmable temperature sensor, pod and capsule adaptor

Accessories

DP automatic or manual water softener, MD dosing grinder

Materials

aluminium and stainless steel body

Características Técnicas

intercambiadores de calor independientes

calentamiento eléctrico

bomba volumétrica incorporada

manómetro control presión bomba

manómetro control presión caldera

autonivel electrónico

control electrónico presión caldera

ordenador de bordo múltiple función con visualizador y puerto USB

grupos de distribución con baja tensión de 24 V

teclados de mando de distribución con baja tensión de 24 V

luces LED funcionales en los teclados de los grupos, luces estéticas laterales

En dotación

1 portafiltro para dos cafés para cada grupo, 1 portafiltro para un café, 2 dispensadores de vapor, 1 dispensador de agua caliente, prensacafé, medidor y discos para lavado, pies regulables

Opcionales

iSteam - lanza de vapor con sensor de temperatura programable, adaptador obleas y cápsulas

Accesorios

filtro descalcificador de agua DP, automático o manual, molinillo dosificador MD

Materiales

carrocería de aluminio y acero inoxidable

Características Técnicas

trocadores de calor independentes

aquecimento elétrico

bomba volumétrica incorporada

manômetro de controle da pressão da bomba

manômetro de controle da pressão da caldeira

autonivelamento eletrônico

controle eletrônico de pressão da caldeira

computador de bordo multifuncional com visor e porta USB

conjuntos de distribuição em baixa tensão 24 V

teclados comando de distribuição em baixa tensão 24 V

luzes LED funcionais nos teclados dos conjuntos, luzes estéticas laterais

Dotações

1 porta-filtro para dois cafés para cada saída, 1 porta-filtro para um café, 2 distribuidores de vapor, 1 distribuidor de água quente, calcador de café, medidor e discos para lavagem, pés reguláveis

Opcionais

iSteam - lança de vapor com sensor de temperatura programável, adaptador de sachês e cápsulas

Acessórios

purificador de água DP, automático ou manual, moedor-dosador MD

Materiais

estrutura de alumínio e aço inox

Classe 9USB TALL

2 GROUPS

Dimensions (W×D×H)	Weight
29.5×21.3×20.6 in 750×540×523 mm	145.5 lb 66 kg
Boiler	**Boiler power**
11 l (2.4 gal_{UK})	3,200 W (120 V) - 4,300 W
Voltage	**Frequency**
120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)	50/60 Hz

3 GROUPS

Dimensions (W×D×H)	Weight
39.0×21.3×20.6 in 990×540×523 mm	174.2 lb 79 kg
Boiler	**Boiler power**
16 l (3.5 gal_{UK})	6,000 W
Voltage	**Frequency**
220-240 V / 380-415 V (3N)	50/60 Hz

4 GROUPS

Dimensions (W×D×H)	Weight
48.3×21.3×20.6 in 1230×540×523 mm	211.6 lb 96 kg
Boiler	**Boiler power**
22 l (4.8 gal_{UK})	6,000 W
Voltage	**Frequency**
220-240 V / 380-415 V (3N)	50/60 Hz

2 GRUPOS

Dimensiones (A×P×A)	Peso
750×540×523 mm	66 kg
Caldera	**Potencia calentador**
11 l	3.200 W (120 V) - 4.300 W
Voltaje	**Frecuencia**
120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)	50/60 Hz

3 GRUPOS

Dimensiones (A×P×A)	Peso
990×540×523 mm	79 kg
Caldera	**Potencia calentador**
16 l	6.000 W
Voltaje	**Frecuencia**
220-240 V / 380-415 V (3N)	50/60 Hz

4 GRUPOS

Dimensiones (A×P×A)	Peso
1230×540×523 mm	96 kg
Caldera	**Potencia calentador**
22 l	6.000 W
Voltaje	**Frecuencia**
220-240 V / 380-415 V (3N)	50/60 Hz

2 SAÍDAS

Medidas (A×P×A)	Peso
750×540×523 mm	66 kg
Caldeira	**Potência da caldeira**
11 l	3.200 W (120 V) - 4.300 W
Voltagem	**Freqüência**
120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)	50/60 Hz

3 SAÍDAS

Medidas (A×P×A)	Peso
990×540×523 mm	79 kg
Caldeira	**Potência da caldeira**
16 l	6.000 W
Voltagem	**Freqüência**
220-240 V / 380-415 V (3N)	50/60 Hz

4 SAÍDAS

Medidas (A×P×A)	Peso
1230×540×523 mm	96 kg
Caldeira	**Potência da caldeira**
22 l	6.000 W
Voltagem	**Freqüência**
220-240 V / 380-415 V (3N)	50/60 Hz

9S

STANDARD FEATURES | CARACTERÍSTICA ESTÁNDAR | CARACTERÍSTICA STANDARD

C-LEVER

Ergonomic steam control
Mando para vapor ergonómico
Comando ergonômico de vapor

EASY CLEAN

Automatic washing programme
Programa de lavado automático
Programa automático de lavagem

LED LIGHTS

Ergonomic lighting
Iluminación ergonómico
Iluminação ergonómico

SOFT TOUCH

Ergonomic control panel
Panel de mandos ergonómico
Painel de comandos ergonómico

ERGO-FILTER HOLDER

Ergonomic filter holder
Portafiltro ergonómico
Porta-filtros ergonómico

GRID SYSTEM

Ergonomic work surface
Superficie de trabajo ergonómica
Superfície de trabalho ergonómica

CUP WARMER

Electric cup warmer
Calentador de tazas electrónico
Aquecedor eletrônico de xícaras

ON DEMAND | A PETICIÓN EN | MEDIANTE PEDIDO

youSteam

Manual steam wand
Mando para vapor manuale
Comando de vapor manuale

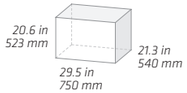
PODS &CAPS

Pod and capsule adaptor
Adaptador obleas y cápsulas
Adaptador de sachês e cápsulas

CLASSE 9S 2GR

240 Espresso cups / hour
Tazas espresso / hora
Xícaras expresso / hora

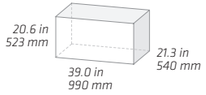
330 Hot water cups / hour
Tazas agua caliente / hora
Xícaras água quente / hora



CLASSE 9S 3GR

360 Espresso cups / hour
Tazas espresso / hora
Xícaras expresso / hora

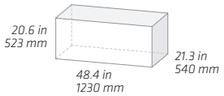
490 Hot water cups / hour
Tazas agua caliente / hora
Xícaras água quente / hora



CLASSE 9S 4GR

480 Espresso cups / hour
Tazas espresso / hora
Xícaras expresso / hora

660 Hot water cups / hour
Tazas agua caliente / hora
Xícaras água quente / hora



TECHNICAL FEATURES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Classe 9S

Technical Features

- independent heat exchangers
- electric heating
- built-in volumetric pump
- pump pressure gauge
- boiler pressure gauge
- electronic water level control
- boiler pressure control with pressurestat
- 230 V brew heads
- low-voltage dispensing controls (24 V)
- LED lights illuminate the work area plus stylish lateral lighting

Standard

1 filter holder for 2 cups per group, 1 filter holder for 1 cup, 2 steam wands, 1 hot water dispenser, coffee tamper, measuring scoop and cleaning discs, levelling feet

Optional

youSteam - manual steam wand, pod and capsule adaptor

Accessories

DP automatic or manual water softener, MD dosing grinder

Materials

aluminium and stainless steel body

Características Técnicas

- intercambiadores de calor independientes
- calentamiento eléctrico
- bomba volumétrica incorporada
- manómetro control presión bomba
- manómetro control presión caldera
- autonivel electrónico
- control presión caldera con presostato
- grupos de distribución con 230 V
- teclados de mando de distribución con baja tensión de 24 V
- luces LED funcionales en los teclados de los grupos, luces estéticas laterales

En dotación

1 portafiltro para dos cafés para cada grupo, 1 portafiltro para un café, 2 dispensadores de vapor, 1 dispensador de agua caliente, prensacafé, medidor y discos para lavado, pies regulables

Opcionales

youSteam - mando para vapor manuale, adaptador obleas y cápsulas

Accesorios

filtro descalcificador de agua DP, automático o manual, molinillo dosificador MD

Materiales

carrocería de aluminio y acero inoxidable

Características Técnicas

- trocadores de calor independentes
- aquecimento elétrico
- bomba volumétrica incorporada
- manômetro de controle da pressão da bomba
- manômetro de controle da pressão da caldeira
- autonivelamento eletrônico
- controle da pressão da caldeira com pressóstato
- conjuntos de distribuição 230 V
- teclados comando de distribuição em baixa tensão 24 V
- luzes LED funcionais nos teclados dos conjuntos, luzes estéticas laterais

Dotações

1 porta-filtro para dois cafés para cada saída, 1 porta-filtro para um café, 2 distribuidores de vapor, 1 distribuidor de água quente, calcador de café, medidor e discos para lavagem, pés reguláveis

Opcionais

youSteam - comando de vapor manuale, adaptador de sachês e cápsulas

Acessórios

purificador de água DP, automático ou manual, moedor-dosador MD

Materiais

estrutura de alumínio e aço inox

Classe 9S

2 GROUPS

Dimensions (W×D×H)	Weight
29.5×21.3×20.6 in 750×540×523 mm	145.5 lb 66 kg
Boiler	**Boiler power**
11 l (2.4 gal_{UK})	3,200 W (120 V) - 4,300 W
Voltage	**Frequency**
120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)	50/60 Hz

3 GROUPS

Dimensions (W×D×H)	Weight
39.0×21.3×20.6 in 990×540×523 mm	174.2 lb 79 kg
Boiler	**Boiler power**
16 l (3.5 gal_{UK})	6,000 W
Voltage	**Frequency**
220-240 V / 380-415 V (3N)	50/60 Hz

4 GROUPS

Dimensions (W×D×H)	Weight
48.3×21.3×20.6 in 1230×540×523 mm	211.6 lb 96 kg
Boiler	**Boiler power**
22 l (4.8 gal_{UK})	6,000 W
Voltage	**Frequency**
220-240 V / 380-415 V (3N)	50/60 Hz

2 GRUPOS

Dimensiones (A×P×A)	Peso
750×540×523 mm	66 kg
Caldera	**Potencia calentador**
11 l	3.200 W (120 V) - 4.300 W
Voltaje	**Frecuencia**
120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)	50/60 Hz

3 GRUPOS

Dimensiones (A×P×A)	Peso
990×540×523 mm	79 kg
Caldera	**Potencia calentador**
16 l	6.000 W
Voltaje	**Frecuencia**
220-240 V / 380-415 V (3N)	50/60 Hz

4 GRUPOS

Dimensiones (A×P×A)	Peso
1230×540×523 mm	96 kg
Caldera	**Potencia calentador**
22 l	6.000 W
Voltaje	**Frecuencia**
220-240 V / 380-415 V (3N)	50/60 Hz

2 SAÍDAS

Medidas (A×P×A)	Peso
750×540×523 mm	66 kg
Caldeira	**Potência da caldeira**
11 l	3.200 W (120 V) - 4.300 W
Voltagem	**Freqüência**
120 V / 220-240 V / 380-415 V (3N)	50/60 Hz

3 SAÍDAS

Medidas (A×P×A)	Peso
990×540×523 mm	79 kg
Caldeira	**Potência da caldeira**
16 l	6.000 W
Voltagem	**Freqüência**
220-240 V / 380-415 V (3N)	50/60 Hz

4 SAÍDAS

Medidas (A×P×A)	Peso
1230×540×523 mm	96 kg
Caldeira	**Potência da caldeira**
22 l	6.000 W
Voltagem	**Freqüência**
220-240 V / 380-415 V (3N)	50/60 Hz

Cod. 90011174 / 09-2011

www.ranciliogroup.com

espressotec
Sales and Service